

CEIP Mozart

usuario: mozart
contraseña: 232_mozart

Octubre - 2022 Basal

FRUITES DE TEMPORADA:

Meló, prunera
Poma, pera
Banana

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1169

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>3</p> <p>Encisam, tomaca, espàrrecs, dacsca, carlota</p> <p>Llenties amb hortalisses P/ECO</p> <p>Truita de tonyina amb formatge manxec</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit valencià Carn blanca planxa /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Tomaca i formatge</p> <p>Arròs de tardor (secret, bolets i carabassa)</p> <p>Calamars a l'andalusa amb salsa tàrtara</p> <p>Fruita</p> <p>Wok de verdures Sandvitx vegetal /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Sopa d'olla amb cigrons</p> <p>Pollastre rostit al forn amb creïlles rostides amb pebre roig</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Torrada d'encisam amb avocat Peix blanc /Fruita</p>	<p>6</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, cogombre</p> <p>Macarrons integrals napolitana</p> <p>Filet de lluç gratinat provençal amb pèsols saltetjats</p> <p>Lacti</p> <p>Ceba tendra i pimentó roig plantxa Ou /Fruita</p>	<p>7</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota, carabasseta</p> <p>Crema de verdures i llegums P/ECO amb tostons integrals</p> <p>Llonganisses amb samfaina (pimentó, tomaca, ceba)</p> <p>Fruita</p> <p>Xampinyons gratinats Salmó al papillote /Fruita</p>
<p>10</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota, passes</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Abadejo a la biscaina</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Carn roja magra /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fabada vegetal</p> <p>Truita de creïlles amb croqueta de la iaia</p> <p>Fruita</p> <p>Pèsols amb pernil i ceba Peix a la llima /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Festiu</p>	<p>13</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota, soja</p> <p>"Fajita" de pernil dolç i formatge</p> <p>Fideua de peix i marisc</p> <p>Iogurt natural valencià</p> <p>Escalivada Remenat d'alls tendres /Fruita</p>	<p>14</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, ceba morada</p> <p>Llenties amb carabassa (ceba, porro i carlota) P/ECO</p> <p>Llom mediterrani amb creïlles fornada</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Quinoa amb espècies Croquetes casolanes de peix /Fruita</p>
<p>17</p> <p>Fulles verdes, olives, dacsca, tonyina</p> <p>Conches genovesa</p> <p>Filet de lluç planxa amb pimentó torrat</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la plantxa Titot amb xampinyons /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Cigrons amb bledes i carlota</p> <p>Rellom al forn amb cous cous</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Tomaca farcida Peix blau /Fruita</p>	<p>19</p> <p>Tomaca natural i formatge fresc</p> <p>Ensaladilla/ Inf: Truita francesa</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Fruita</p> <p>Tajin de Verdures Pizza /Fruita</p>	<p>20</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, carlota, ou dur</p> <p>Crema mediterrània de llegums i verdures</p> <p>Cordon bleu amb dacsca saltejada</p> <p>Lacti</p> <p>Bròquil al vapor Peix al papillote /Fruita</p>	<p>21</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>All i pebre de rap (amb creïlla)</p> <p>Fruita</p> <p>Bajoqueta saltejada Bruquetes de tofu /Fruita</p>
<p>24</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota, soja</p> <p>Llenties amb verdures (P/ECO)</p> <p>Truita de creïlla amb formatge</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn Peix blanc /Fruita</p>	<p>25</p> <p>Encisam, tomaca, espàrrecs, dacsca, carlota</p> <p>Espaguetis a la italiana (verdures triturades, tomaca, formatge)</p> <p>Jurel a la meunière amb pèsols</p> <p>Fruita</p> <p>Curri de pollastre i carlota Lasanya de carabasseta /Fruita</p>	<p>26</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Sopa d'olla (vedella, porc, au) amb verdures ecològiques</p> <p>Pollastre al romer amb creïlles camperoles (grilló)</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Amanida de tomata i avocat Quiche de salmó i porros /Fruita</p>	<p>27</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, cogombre</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>Aladroc en tempura amb carlota vichys</p> <p>Iogurt Artesà</p> <p>Creïlles gratinades amb formatge Croquetes casolanes de llegums /Fruita</p>	<p>28</p> <p>Hummus amb pa torrat</p> <p>Crema de carabassa al forn i verdures amb tostons</p> <p>Mandonguilles a la jardinera (verdures)</p> <p>Postre especial</p> <p>Albergínia farcida de verdures Ous al plat /Fruita</p>
<p>31</p> <p>Festiu</p>				

Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disposen de menús adaptats a l'estat dels xiquets, dietes, al·lèrgies, celiàquia, etc. L'avaluació nutricional es basa en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb les directrius de la "Guia de menús de menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.



CEIP Mozart

usuario: mozzart
contraseña: 232_mozart

Octubre - 2022 Basal

FRUTAS DE TEMPORADA:

Melón, ciruelo
Manzana, pera
Banana

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1169

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>3</p> <p>E </p> <p>Lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>KCAL 810,54 PROT 37,02g CA 304,00mg FE 8,48mg HDC 88,29g LIP 35,21g</p> <p>1º Lentejas con hortalizas P/ECO</p> <p>2º Tortilla de atún con queso manchego</p> <p>P Fruta</p> <p>S Hervido valenciano Carne blanca plancha /Fruta</p>	<p>4</p> <p>E </p> <p>Tomate y queso servilleta</p> <p>KCAL 974,17 PROT 43,89g CA 254,03mg FE 5,77mg HDC 78,17g LIP 53,80g</p> <p>1º Arroz de otoño (secreto, setas y calabaza)</p> <p>2º Calamares a la andaluza con salsa tártara</p> <p>P Fruta</p> <p>S Wok de verduras Sandwich vegetal /Fruta</p>	<p>5</p> <p>E </p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>KCAL 808,94 PROT 42,23g CA 151,78mg FE 7,15mg HDC 83,61g LIP 33,28g</p> <p>1º Sopa de cocido con garbanzos</p> <p>2º Pollo asado al horno con patatas asadas con pimentón</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Tostada de brotes con aguacate Pescado blanco /Fruta</p>	<p>6</p> <p>E </p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino</p> <p>KCAL 976,71 PROT 43,55g CA 532,46mg FE 7,23mg HDC 127,50g LIP 29,99g</p> <p>1º Macarrones integrales napolitana</p> <p>2º Filete de merluza a la provenzal con guisantes salteados</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Cebolleta y pimiento rojo plancha Huevo /Fruta</p>	<p>7</p> <p>E </p> <p>Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, calabacín</p> <p>KCAL 914,03 PROT 26,95g CA 195,55mg FE 7,72mg HDC 94,20g LIP 48,29g</p> <p>1º Crema de verduras y legumbres P/ECO con tostones integrales</p> <p>2º Longanizas con pisto (pimiento, tomate, cebolla)</p> <p>P Fruta</p> <p>S Champiñones gratinados Salmón al papillote /Fruta</p>
<p>10</p> <p>E </p> <p>Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, pasas</p> <p>KCAL 866,70 PROT 30,33g CA 167,31mg FE 5,67mg HDC 108,88g LIP 34,67g</p> <p>1º Arroz tres delicias</p> <p>2º Bacalao a la vizcaína</p> <p>P Fruta</p> <p>S Ensalada completa Carne roja magra /Fruta</p>	<p>11</p> <p>E </p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>KCAL 858,79 PROT 34,33g CA 228,90mg FE 10,28mg HDC 108,71g LIP 32,61g</p> <p>1º Fabada vegetal</p> <p>2º Tortilla de patata con croqueta de la abuela</p> <p>P Fruta</p> <p>S Guisantes con cebolla y jamón Pescado al limón /Fruta</p>	<p>12</p> <p>E </p> <p>Festivo</p> <p>KCAL 795,03 PROT 85,46g CA 481,78mg FE 5,72mg HDC 112,75g LIP 67,58g</p> <p>1º Fajita de jamón york y queso</p> <p>2º Fideua de pescado y marisco</p> <p>P Yogur natural valenciano</p> <p>S Escalivada Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>	<p>13</p> <p>E </p> <p>Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, soja</p> <p>KCAL 795,03 PROT 85,46g CA 481,78mg FE 5,72mg HDC 112,75g LIP 67,58g</p> <p>1º Fajita de jamón york y queso</p> <p>2º Fideua de pescado y marisco</p> <p>P Yogur natural valenciano</p> <p>S Escalivada Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>	<p>14</p> <p>E </p> <p>Lechuga, tomate, maíz, cebolla morada</p> <p>KCAL 790,47 PROT 35,10g CA 108,22mg FE 9,08mg HDC 81,83g LIP 48,36g</p> <p>1º Lentejas con calabaza (cebolla, puerro, zanahoria) P/ECO</p> <p>2º Lomo mediterráneo con patatas panadera</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Quinoa con especias Croquetas caseras de pescado /Fruta</p>
<p>17</p> <p>E </p> <p>Hojas verdes, aceitunas, maíz, atún</p> <p>KCAL 842,72 PROT 34,10g CA 153,62mg FE 99,07g HDC 99,07g LIP 48,57g</p> <p>1º Caracolas genovesa</p> <p>2º Filete de merluza plancha con pimiento asado</p> <p>P Fruta</p> <p>S Calabacín a la plancha Pavo con champiñones /Fruta</p>	<p>18</p> <p>E </p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>KCAL 816,42 PROT 38,77g CA 241,24mg FE 10,31mg HDC 111,72g LIP 26,24g</p> <p>1º Garbanzos con acelgas y zanahoria</p> <p>2º Solomillo al horno con cous cous</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Tomate relleno Pescado azul /Fruta</p>	<p>19</p> <p>E </p> <p>Tomate natural y queso fresco valenciano</p> <p>KCAL 816,42 PROT 38,77g CA 241,24mg FE 10,31mg HDC 111,72g LIP 26,24g</p> <p>1º Ensaladilla/ Inf: Tortilla francesa</p> <p>2º Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>P Fruta</p> <p>S Tajin de Verduras Pizza /Fruta</p>	<p>20</p> <p>E </p> <p>Lechuga, tomate, maíz, zanahoria, huevo duro</p> <p>KCAL 929,23 PROT 32,38g CA 325,57mg FE 6,63mg HDC 88,43g LIP 49,78g</p> <p>1º Crema mediterránea de legumbres y verduras</p> <p>2º Cordon bleu con maíz salteado</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Brócoli al vapor Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>21</p> <p>E </p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>KCAL 829,56 PROT 31,03g CA 166,07mg FE 6,01mg HDC 113,59g LIP 28,20g</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º All i pebre de rape (con patata)</p> <p>P Fruta</p> <p>S Judías verdes salteadas Brocheta de tofu /Fruta</p>
<p>24</p> <p>E </p> <p>Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, soja</p> <p>KCAL 823,66 PROT 41,95g CA 390,85mg FE 10,14mg HDC 108,12g LIP 25,31g</p> <p>1º Lentejas a la jardinera (P/ECO)</p> <p>2º Tortilla de patata con queso</p> <p>P Fruta</p> <p>S Chips de boniato al horno Pescado blanco /Fruta</p>	<p>25</p> <p>E </p> <p>Lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>KCAL 762,36 PROT 26,64g CA 260,38mg FE 4,88mg HDC 130,13g LIP 35,97g</p> <p>1º Espaguetis a la italiana (verduras trituradas, tomate, queso)</p> <p>2º Jurel a la meunière con guisantes</p> <p>P Fruta</p> <p>S Curry de pollo y zanahoria Lasaña de calabacín /Fruta</p>	<p>26</p> <p>E </p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>KCAL 789,82 PROT 48,80g CA 184,71mg FE 8,93mg HDC 80,81g LIP 33,11g</p> <p>1º Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ecológicas</p> <p>2º Pollo al romero con patatas camperas (gajo)</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Ensalada de tomate y aguacate Quiche de salmón y puerros /Fruta</p>	<p>27</p> <p>E </p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino</p> <p>KCAL 817,85 PROT 37,17g CA 253,00mg FE 86,00g HDC 86,00g LIP 35,64g</p> <p>1º Arròs rossejat</p> <p>2º Boquerones enharinados con zanahorias vichy</p> <p>P Yogur Artesano</p> <p>S Patatas gratinadas con queso Croquetas caseras de legumbres /Fruta</p>	<p>28</p> <p>E </p> <p>Hummus con pan tostado</p> <p>KCAL 931,86 PROT 40,16g CA 197,03mg FE 5,51mg HDC 182,40g LIP 60,58g</p> <p>1º Crema de calabaza asada y verduras con tostones</p> <p>2º Albóndigas a la jardinera (cebolla, zanahoria, champiñón)</p> <p>P Postre especial</p> <p>S Berenjena rellena de verduras Huevos al plato /Fruta</p>
<p>31</p> <p>E </p> <p>Festivo</p> <p>KCAL 795,03 PROT 85,46g CA 481,78mg FE 5,72mg HDC 112,75g LIP 67,58g</p>	<p>31</p> <p>E </p> <p>Festivo</p> <p>KCAL 795,03 PROT 85,46g CA 481,78mg FE 5,72mg HDC 112,75g LIP 67,58g</p>	<p>31</p> <p>E </p> <p>Festivo</p> <p>KCAL 795,03 PROT 85,46g CA 481,78mg FE 5,72mg HDC 112,75g LIP 67,58g</p>	<p>31</p> <p>E </p> <p>Festivo</p> <p>KCAL 795,03 PROT 85,46g CA 481,78mg FE 5,72mg HDC 112,75g LIP 67,58g</p>	<p>31</p> <p>E </p> <p>Festivo</p> <p>KCAL 795,03 PROT 85,46g CA 481,78mg FE 5,72mg HDC 112,75g LIP 67,58g</p>

Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiacía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan conforme a las directrices de la "Guía de menús de menajadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirá pan integral un día a la semana.

